

**ANTIBIOTIKAFREI:** Breit abgestützter Nischenmarkt bei Hochdorf wächst

## Mehr als einen Franken für NOP-Milch

Milchproduzenten und Coop sehen in der Milch-Produktion für US-Bio-Schokolade ein lukratives Geschäft. Hochdorf kauft steigende Mengen. Auf Produzentenseite ist man in der Lage, weiteres Wachstum zu garantieren.

**MADELEINE STÄHELI TOUALBIA**

Die Hochdorf Nutrition AG verhandelt über den NOP-Milchkauf in grösseren Mengen. NOP steht für «National Organic Program» der USA ohne Antibiotika-Behandlung bei Kühen. «Wir haben im ersten Halbjahr 2019 bereits die Menge von 2018 erreicht», erklärt Cemil Klein zu den Lieferungen. Cemil Klein ist Mitglied der Geschäftsleistung der Produzentenorganisation Mooh, Zürich, und leitet den Bereich Suisse Biomilch, im Schweizer Biosegment marktbestimmend. Mooh ist seit der Partnerschaft mit der Ostschweizer Biomilchpool GmbH, mittlerweile in Liquidation, die Nummer eins im Schweizer Milchhandel. Pirmin Furrer, Geschäftsführer der Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP), Luzern, bestätigt, dass die Gesamtlieferungen aktuell bei den 450 Tonnen liegen, die vor zwei Jahren verhandelt worden waren. Nach der Fusion 2017 zum heutigen Unternehmen ist Hochdorf mit dem lukrativen Angebot für ihr schwächelndes Kerngeschäft Dairy Ingredients an die Produzenten gelangt.

### Jährlich 1000 Tonnen

«Eine Auswertung bei ZMP im Jahre 2015 hat ergeben, dass viel mehr Milchproduzenten gewillt wären, die NOP-Bedingungen zu erfüllen,» erklärt Pirmin Furrer. Hochdorf bezahlt nach Angaben einer gut unterrichteten Quelle mehr als einen Franken je Liter, ein Preis, von dem andere Produzenten nur träumen können. Hochdorf will jährlich 1000 Tonnen kaufen und die Produzentenorganisationen (POs) sind in der Lage auszubauen, auch über diese Menge hinaus. Waren es vor zwei Jahren beim Biomilchpool 6 Betriebe, so sind es heute bei Suisse Biomilch 15, die NOP-Milch produzieren. Von Januar bis Mai 2019 lieferten sie 150 Tonnen. «Sollte sich der Bedarf stark erhöhen, werden wir weitere Produzenten dazuneh-



In der Schweiz produzieren 15 Betriebe NOP-Milch. Einer von ihnen ist derjenige von Markus und Corinne Wyss aus Buttwil AG. Sie verzichten auf den Einsatz von Antibiotika. (Bild: hal)

men», sagt Cemil Klein. Die ZMP gaben für ihre PO vor zwei Jahren 20 Umstellbetriebe an. Die Milchproduzenten Mittelland (MPM), Suhr, sind als Emmi-Direktlieferanten die dritte PO, die NOP-Milch an Hochdorf liefert. Ein Hindernis bei Hochdorf stellen laut gut unterrichteten Quellen die Anlagen dar, die für die NOP-Milch-Verarbeitung gereinigt werden müssen.

### CH-NOP-Milchpulver

Der 0,4-Prozent-Anteil am mittlerweile 230000 Tonnen schweren Schweizer Biomilchmarkt, der aufgrund der hohen Zahl an Umstellanmeldungen von konventionell auf Bio im nächsten Jahr mit einer Warte-

**«Viel mehr Produzenten wären gewillt, die NOP-Bedingungen zu erfüllen.»**

liste rechnen muss, ist noch gering. Dabei verkauft sich NOP-Bio-Schokolade in den USA mit zweistelligen Wachstumsraten. Die Abnehmer des Milchpulvers sind das Coop-Unternehmen Chocolats Halba und die Chocolat Bernrain AG, Letzte-

re, auf Bio-Schokoladen spezialisiert, zählt nach Marktbeobachtern zu den weltweit wichtigsten Bio-Schokolade-Herstellern. Coop-Sprecherin Andrea Bergmann verdeutlicht das Potenzial mit Schweizer NOP-Milchpulver: «Wir bekennen uns zum Produktionsstandort Schweiz. Wenn das Angebot für NOP-Milchpulver in der Schweiz besteht, werden wir auch künftig das NOP-Pulver zu 100 Prozent in der Schweiz beziehen.» Chocolats Halba produziert für die Eigenmarke des weltweit grössten Einzelhändlers Walmart, Sam's Choice, wie die NZZ berichtete. Produziert werden Schokoladen mit den Labels Swissness und USDA organic. Walmart erwirtschaftet mit 514,4 Mrd. Dollar Umsatz doppelt so viel wie Amazon. Nach Angaben des Marktbeobachters Euromonitor verzeichnen insbesondere dunkle Schokoladen mit weniger Milchanteil ein starkes Wachstum, doch stellen Analyseunternehmen bei Konsumenten eine Zunahme der Impulskäufe fest, was sich auf das Schokoladenangebot insgesamt auswirkt.

### Bio Plus

Jürg Niggli, Leiter des Forschungsinstituts für biologi-

schen Landbau (FiBL) in Frick, sieht in der antibiotikafreien Produktion grosses Potenzial, auch wenn man einige Bedenken zu Qualitätseinbussen der Milch hat. «Wir haben Bio Suisse schon mehrfach vorgeschlagen, eine differenzierte Milchstrategie zu wählen, nämlich die Milch von Bioproduzenten, welche auf solche Pro-

**In den USA verkauft sich NOP-Bio-Schokolade mit zweistelligen Wachstumsraten.**

gramme einsteigen können, speziell zu kennzeichnen.» Laut Bio-Suisse-Sprecher Lukas Inderfurth ist das NOP-Projekt bei Bio Suisse wegen des fehlenden Marktes eingestellt. Der Leiter des FiBL schätzt hingegen: «Falls ein Händler eine Milch lancieren würde, welche zum Beispiel als «Bio Plus», Bio und antibiotika-frei, ausgelobt würde, dann kann der Bedarf jederzeit rasch ansteigen.»

Nach Angaben einer gut unterrichteten Quelle besteht die Möglichkeit für die Hochdorf Nutrition AG, eine Doppelstra-

### UMSTELLUNGSFRIST

Um NOP-Milch für den US-Markt zu liefern, dürfen die Kühe während mindestens eines Jahres nicht mit Antibiotika behandelt worden sein. Homöopathische Behandlungen können länger dauern und setzen Fachkenntnisse voraus. Führend im Angebot und der Beratung zu Homöopathie bei Milchkühen ist der Verein Kometian für komplementäre Tiermedizin mit Sitz in Jens, BE. Gründer und Präsident Werner Ammann, ehemals Milchproduzent in Ganterschwil, SG, zählt Emmi, die Schweizer Milchproduzenten sowie die Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) zu den Hauptsponsoren. Aktuell seien 636 Tierhalter angeschlossen. Davon hätten rund drei Viertel eine Milchviehherde. Die wissenschaftliche Begleitung hat das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) inne. *mst*

ategie mit dem Kerngeschäft Dairy Ingredients und dem Absatz von Produkten an Endkonsumenten über Baby Care zu verfolgen. Das Gerücht, dass die Walzenmilchpulverproduktion in Hochdorf eingestellt werde, verneint der Geschäftsführer der ZMP, Pirmin Furrer: «Nach unseren Informationen ist die Schliessung des Standortes Hochdorf keine Option.»